Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Raclette-Grill

Gourmet-partyset

Raclette

MIT REZEPTIDEEN
WITH RECIPES IDEAS
AVEC IDEES DE RECETTES
MET RECEPTIDEEËN
CON IDEAS PARA RECETAS
COM IDEIAS DE RECEITAS
CON IDEE DI RICETTE

CE

I/B Version
070511

TEAM RAC 4
230 V ~ 800 W

é

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.
Wichtig: Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- q Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- q Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- q Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung, lassen Sie es von einem Fachmann (*) überprüfen. Eine beschädigte Anschlussleitung sollte von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.
- q Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- q Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- q Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- q Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät erkalten, ehe Sie es reinigen.
- q Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- q Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- q Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.
- q Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- q Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht, sondern verwenden Sie die Griffe.
- q Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- q Achten Sie darauf, dass die heißen Teile des Gerätes nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Wir empfehlen Ihnen, eine wärmeabweisende Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf Ihre Decke oder Ihren Tisch gelangen).
- q Achten Sie darauf, dass Sie die Beschichtung der Pfännchen und der Grillfläche nicht verkratzen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte. Benutzen Sie Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- q Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- q Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- q Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- q Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- q Stellen Sie den Grill bei Gebrauch niemals direkt vor eine Wand und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.
- q Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

#

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Grillplatte und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch reinigen und leicht einölen.
- Beim ersten Gebrauch können Rauch und Gerüche wahrgenommen werden, welche durch das Verbrennen von Schutzfetten entstehen. Das Gerät sollte deshalb etwa 10 Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden (den Raum während dieses Vorganges lüften).
- Zum Aufheizen vor der eigentlichen Verwendung schalten Sie bitte stets den Grill ein und heizen ihn ca. 10 Minuten auf.
- Um Ihre Tischdecke vor Fettspritzern zu schützen, legen Sie ein leicht zu reinigendes Tischtuch unter das Gerät.
- Nachdem Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen haben, stecken Sie den Stecker in eine Schukosteckdose. Das Gerät wärmt auf.

Hinweis: Wenn das Gerät vorwärmt, und die Pfännchen sauber sind, können Sie diese schon auf das Gerät legen um sie aufzuwärmen, aber lassen Sie nie ein schon verwendetes Pfännchen auf dem Heizelement des Gerätes, da die Reste der Nahrungsmittel brennen könnten.

GRILL

- Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte der Tischrunde.
- Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Happen. Diese werden schneller gar. Servieren Sie das so vorbereitete Fleisch auf einer Platte oder auf einem Holzbrett. Jeder Esser nimmt sich dann eine entsprechende Menge auf seinen Teller und grillt seine Stücke selbst auf der Grillplatte.
- In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, überbacken, Omelette und Spiegeleier braten, Pfannkuchen backen, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr.
- Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot.

RACLETTE

- Das Grillen von Käse ist eine Schweizer Spezialität. Rechnen Sie pro Person mit 150 bis 250 Gramm Käse, den Sie in Scheiben von ca. 2 mm schneiden.
- Bereiten Sie Kartoffeln mit Schale vor, welche Sie in einem geschlossenen Topf backen.
- Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie sie in das Gerät. Der Käse beginnt nach ca. 3-4 Minuten zu schmelzen.
- Sobald der Käse eine goldgelbe Tönung angenommen hat, ist er fertig zum Verzehr und kann aus dem Pfännchen auf den Teller oder über die Kartoffeln gegeben werden. Würzen Sie den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer.
- Zum Raclette serviert man rohen Schinken, Bündnerfleisch, kleine Zwiebeln und Gurken, sowie trockenen Wein.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

PFLEGEHINWEISE

- Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen bevor es gereinigt wird.
- Reinigung der Innenseite des Gerätes nur mit einem Tuch oder Schwamm.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

PARTY-IDEEN UND REZEPTE

Zwangloses Party-Menü:
Gegrilltes Schweineschnitzel
Zucchini mit Minze
Tomate à la Provence
Neue Kartoffeln
Senfsauce

Buffet-Menü:
Gegrilltes mariniertes Huhn
Raclette-Käse-Scheiben
Königs-Garnelen
Kebabs
Salat
Weißbrot

Teenager-Party:
Frankfurter Würstchen
Hamburger
Tomatendip
Zwiebelringe
Brötchen

Brunch:
Speck
Spiegeleier
Pilze
Würstchen
Tomaten
Französisches Weißbrot

Barbecue Extras:
Tomaten
Pilze
Zucchinistreifen
Peperoni
Stangenspargel
Corniconce

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Rezeptideen:

"Tomate à la Provençale":
Bereiten Sie eine Paste aus Knoblauch, Salz, gehackter Petersilie und Olivenöl. Bestreichen Sie hiermit Tomatenhälften. Garen Sie diese dann ca. 10 Min. im Raclette-Pfännchen.

Zucchini mit Minze:
Bestreichen Sie die Zucchini mit Olivenöl, streuen Sie fein gehackte Minze drüber und garen Sie das Ganze dann ca. 15 Min. im Raclette-Pfännchen.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.

Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

GB OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance.
Important: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. If it is damaged it should be repaired by a competent qualified electrician (*).Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Do not touch these surfaces but use the handles.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc... when it is in use, as a fire might occur. It is advised to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth)
- Never use hard or sharp objects on the non-stick grilling surface and on the raclette pans. The surface can be damaged easily by scratching and small coating particles might be mixed with food. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one
- Unplug the appliance when not in use.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- Never place this appliance near to a wall. Always provide proper ventilation all around the appliance when using it.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

INSTRUCTIONS

- Before using it for the first time, clean the grill plate and the raclette-pans with a wet cloth
- When it is first switched on, the raclette-grill may smell and emit some smoke. This is normal; the grease that may have adhered to the element during manufacture is burning off. We therefore recommend that you heat up the raclette-grill for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period).
- Always pre-heat your appliance during more or less 10 minutes before using it.
- In order to prevent grease stains on your table cloth, don't forget to put another, easy-washing cloth under your appliance.
- To switch on your appliance, after having read and observed all important safeguards, put the plug in an earthed power outlet. The appliance will warm up.

Hint: When your appliance is warming up and the raclette pans are clean, you can put them on the appliance to warm them up but never leave raclette pans that have already been used in the appliance, as the food residues might burn.

GRILL

- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Cut the meat into small pieces. You thus reduce the cooking time. Chop the crude meat and serve it on a plate or a wooden board. This way you can then choose the quantity of meat you wish and grill it on the grill plate.
- You can grill toasts, bake pancakes, fry eggs or potatoes and many other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salad or French baguette.

RACLETTE

- Raclette is a typical Swiss dish. You can obtain a good raclette by using the original raclette cheese. Take about 150-250 grams for each person. Cut the cheese into slices (more or less 2 mm thick).
- Prepare potatoes in their skin, which you will put into a covered bowl.
- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Put the cheese into the raclette pans and place them under the heating tube. The cheese will melt after 3 or 4 minutes.
- As soon as the cheese has melted and taken a brownish-golden colour, you can serve it as it is on the plates or spread it out on the potatoes in their skin. Add some fresh ground black pepper.
- Raclette is served with raw ham or "Bündner" meat, little oignons and pickles, as well as a dry wine.

#

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the inside and the edges of the appliance with a paper towel or a soft cloth.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

PARTY IDEAS AND RECIPES

Informal dinner party menu:
Grilled pork escalope
Minted courgettes
Provencale tomatoes
New potatoes
Mustard cream sauce

Buffet menu:
Grilled marinated chicken
Raclette cheese slices
King prawns
Kebabs
Salad
French bread

Teenagers' party menu:
Frankfurter sausages
Small Burgers
Tomato relish
Onion rings
Bread rolls

Brunch menu:
Bacon
Fried Eggs on top pan or scrambled in the raclette pans
Mushrooms
Sausages
Tomatoes
French toast

Barbecue extras:
Tomatoes
Mushrooms
Courgette slices
Peppers
Baby corn
Asparagus spears

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Recipes ideas:

Provencale tomatoes:
Make a paste of crushed garlic, salt, chopped parsley and olive oil. Spread onto halved tomatoes. Place in the Raclette pans and cook for 10 minutes.

Minted courgettes:
Brush slices of courgette with olive oil, sprinkle on finely chopped mint and cook in the Raclette pans for 15 minutes.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT– DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation.
Important : Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- q Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- q Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- q Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faîtes le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- q Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- q Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison.
- q N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- q L'appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- q Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- q Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- q Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- q Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- q Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- q La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas ces surfaces mais faites usage des poignées.
- q Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- q Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la plaque grill et des poêlons car il perdrait alors son caractère anti-adhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- q Veillez à toujours débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- q Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- q Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- q Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- q Ne placez jamais l'appareil près d'un mur. Durant l'utilisation, veiller à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil.
- q Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

#

(*) Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide.
- Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette opération).
- Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes.
- Afin d'éviter des éclats de graisse sur la nappe, veillez à poser un tissu à nettoyage facile sous la raclette.
- Pour la mise en marche de votre appareil, après vous être assuré que toutes les consignes de sécurité ont été respectées, branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une connexion de terre.

Conseil: lors du préchauffage de l'appareil et lorsque les poêlons sont propres, vous pouvez les mettre en position dans votre appareil mais ne laissez pas un poêlon déjà utilisé sous la résistance car vous brûleriez les résidus de préparation rendant leur nettoyage difficile.

GRILL

- Posez le grill-raclette au milieu de la table.
- Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Vous pourrez alors prendre la quantité de viande désirée et la griller vous-même.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire des fruits ou des crêpes, griller des œufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces ou salades.

RACLETTE

- La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert.
- Posez le grill-raclette au milieu de la table.
- Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et placez les dans les logements prévus à cet effet sur l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes.
- Dès que le fromage prend une belle couleur brun-doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le verser sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu.
- La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons. Servez un vin sec.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltre pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Seule la plaque grill et les poêlons peuvent être laissés dans de l'eau savonneuse pour tremper et faciliter ainsi leur nettoyage. N'utilisez jamais de tampons abrasifs.

QUELQUES IDEES DE RECETTES

Menu de fêtes et soirées:
Escalope de porc grillée
Courgettes à la menthe
Tomates provençales
Pommes de terre 'nouvelles'
Sauce moutarde

Menu buffet:
Poulet mariné grillé
Tranches de fromage raclette
Crevettes géantes
Kebabs
Salade
Baguette

Menu de fêtes et soirées (jeunes):
Saucisses de Francfort
Hamburgers
Sauce tomate
Oignons
Petits pains

Menu "brunch":
Bacon
Oeufs sur le plat (plaque) ou brouillés (poêlons)
Champignons
Saucisses
Tomates
Toast

Accompagnement barbecue:
Tomates
Champignons
Courgettes
Poivrons
Maïs
Pointes d'asperges

#

Idées de recettes:

Tomates provençales:
Faire une pâte à base d'ail écrasé, de sel, de persil haché et d'huile d'olive. Etaler sur des tomates coupées en deux. Mettre dans les poêlons à raclette et cuire pendant 10 minutes.

Courgettes à la menthe:
Badigeonner des tranches de courgettes avec de l'huile d'olive, garnir de menthe hachée et cuire dans les poêlons à raclette pendant 15 minutes.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre

appareil, tel que le signale le symbole ▬ apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt.
Belangrijk: Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Hou kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.

- q Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- q Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- q Controleer regelmatig of het toestel niet beschadigd is. Indien het beschadigd is, gelieve het te laten herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst. Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- q Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- q Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- q Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- q Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.
- q Gebruik het toestel niet buiten en berg het op een droge plaats op.
- q Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- q Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- q Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- q Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- q Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen niet aan, maar gebruik de handgrepen.
- q Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed,... of dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- q Gebruik nooit harde of scherpe voorwerpen op de bakplaat of op de pannetjes. De antiaanbaklaag kan hierdoor gemakkelijk beschadigd worden en er zouden deeltjes van de antiaanbaklaag in het voedsel kunnen terechtkomen. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastiek spatel.
- q Schakel het toestel uit als het niet in gebruik is.
- q Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- q Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met eetwaren.
- q Olie- of vetbereidingen kunnen vuur vatten bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig.
- q Plaats het apparaat nooit tegen een muur. Tijdens het gebruik, zorgt u voor voldoende ventilatie.
- q Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Vóór het eerste gebruik moet U de grillplaat en de pannetjes invetten.
- Vóór het eerste gebruik raden wij U aan de grillplaat en de pannetjes te reinigen met een natte doek.
- Bij het aanzetten kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van oliën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden (ventileer de kamer tijdens deze periode).
- Het toestel moet altijd gedurende 10 minuten op de hoogste stand voorverwarmd worden.
- Leg een gemakkelijk te wassen doek op het tafellaken om eventuele vetspatjes op te vangen.
- Om het toestel aan te schakelen, nadat u alle veiligheidsvoorschriften gelezen en nageleefd hebt, steek de stekker in een geaard stopcontact. Het toestel treedt in werking.

Tip: terwijl uw toestel opwarmt kunt u de pannetjes, indien ze proper zijn, erop plaatsen om ze voor te verwarmen maar laat nooit reeds gebruikte pannetjes in het toestel daar de voedselrestjes zouden kunnen branden.

GRILL

- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Snijd het vlees in kleine stukjes om hun braadtijd te verminderen. Leg de stukjes vlees op een schotel of op een houten plankje. U kunt dan zelf het vlees nemen en grillen.
- De pannetjes kunnen gebruikt worden om toastjes te grillen, fruit, pannenkoeken, eieren of aardappelen te bakken en vele andere voedingswaren.
- Het klaargemaakte vlees kan met verschillende sausen, salade of stokbrood geserveerd worden.

RACLETTE

- Raclette is een typisch Zwitsers gerecht. Voor een goede raclette gebruikt U originele raclette-kaas. Neem ongeveer 150 tot 250 gram per persoon. Snij de kaas in schijven van 2 mm.
- Kook aardappelen in de schil en plaats ze in een toegedekte kom of op de grill om ze warm te houden.
- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Leg de kaas in de pannetjes en plaats deze vervolgens in het toestel. De kaas zal smelten na 3 tot 4 minuten.
- Wanneer de kaas een goudbruine kleur krijgt mag hij geserveerd worden, hetzij in de pannetjes, hetzij over de aardappelen. Kruiden met vers gemalen zwarte peper.
- Raclette wordt geserveerd met rauwe ham of Bündner vlees, uitjes en augurken. Schenk er een droge wijn bij.

#

REINIGING

- Haal de stekker uit het stopcontact na het gebruik of als U het apparaat wilt reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen.
- Veeg de binnenkant van het toestel schoon met een zachte doek of een stuk keukenpapier.
- Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Let erop, dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt.
- Schuur nooit de binnen- of buitenkant en gebruik geen staalwol, omdat U anders de oppervlakten ernstig beschadigt.
- Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

ENKELE RECEPTIDEEËN

Feestmenu:
Gegrild varkenslapje
Courgettes met munt
Provençaalse tomaten
'Nieuwe' aardappelen
Mosterdsaus

Menu buffet:
Gemarineerde gegrilde kip
Sneden van raclettekaas
Grote garnalen
Kebabs
Sla
Stokbrood

Feestmenu voor Tieners:
Frankfurter worsten
Hamburgers
Tomatensaus
Uitjes
Klein broodjes

Brunch:
Spek
Roerei op de bakplaat of gekookt in de pan
Champignons
Pensen
Tomaten
Toast

Garnituur Barbecue:
Tomaten
Champignons
Courgettes
Paprika's
Maïs
Asperges

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Receptideeën:

Provençaalse tomaten:
Maak een mengsel van knoflook, zout, gehakte peterselie en olijfolie. Giet dit mengsel over halve tomaten. Verdeel over de raclettepannetjes en laat een 10-tal minuutjes koken.

Courgettes met munt:
Dompel de sneetjes courgette onder in de olijfolie, versier deze met gehakte muntblaadjes en laat een 15-tal minuutjes koken in de raclettepannetjes.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato.
Importante: Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.
Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- q Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- q No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- q Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*)
- q Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- q No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón.
- q No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- q La clavija eléctrica debe ser desenchufada y el aparato debe ser frío antes de limpiarlo o recogerlo.
- q Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- q No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- q No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- q Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- q Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- q Las superficies accesibles pueden volverse ser muy calientes durante el uso, procure no tocar esas partes y utilice las asas. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.
- q Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc. ..., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- q Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice.
- q Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- q Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- q Procure no rallar el revestimiento especial de la placa de cocción y de las sartenes, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- q Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Sea extremadamente prudente.
- q No coloque nunca el aparato cerca de una pared. Asegúrese de que tenga suficiente ventilación.
- q Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.

#

(*) Servicio técnico cualificado: Servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

INSTRUCCIONES DE USO

- Limpie el grill y las sartenes con un paño húmedo antes de utilizar el aparato por primera vez.
- La primera vez que se enchufa, hace humo y huele. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando. Le recomendamos que tenga encendido el grill-raclette durante 10 minutos sin comida y que ventile la habitaci6n durante ese tiempo.
- Ponga el aparato en marcha durante unos 10 minutos para precalentarlo antes de utilizarlo.
- Para evitar las manchas de grasa en su mantel, le recomendamos utilizar un trapo debajo del gril1-raclette.
- Para encender el aparato, una vez leídas y respetadas las instrucciones de seguridad, enchufe la clavija en una toma de tierra.

Consejo: durante el precalentamiento del aparato y cuando las sartenes están limpias, puede inserirles en el aparato, pero no deje nunca una sartén ya utilizada debajo de la resistencia, quemaría los residuos de comida y de consecuencia la limpieza sería más difícil.

GRILL

- Ponga el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Corte la carne en trozos pequeños y así reducirá el tiempo de cocción. Sirva la carne troceada en una tabla de madera o en un plato y así podrá elegir la cantidad de carne que desea asar.
- Puede tostar pan, cocinar crepes, freír huevos en las sartenes pequeñas de la raclette.
- Puede servir la carne con salsas variadas, ensalada o pan francés.
- La parte cóncava del grill sirve para hacer crepes y tortillas.

RACLETTE

- La raclette es un plato suizo típico. Le recomendamos utilizar el queso especial para raclettes. Corte el queso (150-250 gramos por persona) en lonchas de 2 mm de grosor.
- Prepare las patatas con piel y colóquelas en un tazón tapado.
- Coloque el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Ponga el queso en las sartenes y colóquelas debajo del elemento calefactor. El queso fundirá pasados 3-4 minutos.
- Cuando el queso adquirirá un tono dorado ya estará listo para servir: sobre las patatas, en un plato. Añada pimienta negra recién molida.
- Sirva la raclette con jam6n, verduras salteadas, cebollitas, escabeche. . . y vino seco.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie la parte interior y los bordes con un paño blando o papel.
- Limpie el exterior con un paño húmedo limpio evitando que entre grasa en las aberturas.
- No limpie el interior ni el exterior con productos abrasivos o con estropajo de aluminio.
- No sumerja en agua o cualquier otro ~ el aparato.

#

BUENAS IDEAS Y RECETAS

Menú informal para cenas divertidas:
- Escalope de cerdo asado
- Calabacín a la menta
- Tomates provenzales
- Patatas nuevas
- Salsa de mostaza

Menú de Buffet:
- Pollo asado marinado
- Rodajas de queso para la raclette
- Langostino rey
- Kebabs
- Ensalada
- Pan francés

Menú fiesta para adolescentes:
- Salchichas Frankfurt
- Hamburguesas pequeñas
- Condimento de tomate
- Aros de cebolla
- Panecillo redondo

Menú de desayuno:
- Bacon
- Huevos fritos hechos en la placa superior de la raclette
- Champiñones
- Salchichas
- Tomates
- Tostadas francesas

Barbacoa extra :
- Tomates
- Champiñones
- Calabacín en rodajas
- Pimientos
- Maíz pequeño
- Puntas de espárragos

Ideas para recetas:

Tomates provenzales:
Haga una pasta de ajo picado, sal, perejil cortado y aceite de oliva. Restriegue los tomates con la pasta. Colóquelos en la placa de la raclette y cocínelos durante 10 minutos.

Calabacín a la menta:
Unte los calabacines en rodajas con aceite de oliva, rocíelos con menta finamente cortada y cocínelos en la placa de la raclette durante 15 minutos.

#

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE –DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas especificas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como

indica el símbolo ▬ en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(P) MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento.
Importante: As pessoas (incluídas as crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento não devem utilizar o aparelho excepto se estiverem a ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se receberam previamente instruções relativas ao uso seguro do aparelho.
Convém vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

- q Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que a corrente eléctrica tem a potência igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- q Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- q Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente (*) para o analisar e reparar. Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*).
- q O aparelho destina-se ao uso doméstico e tem de respeitar as instruções de utilização.
- q O aparelho nunca deve ser mergulhado na água ou em qualquer outro líquido seja para a limpeza ou por qualquer outra razão.
- q Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- q O aparelho ao ser limpo ou guardado tem de ter a ficha do cabo de alimentação retirada da tomada eléctrica e de estar frio.
- q O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- q Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos serviços técnicos competentes (*).
- q Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo da alimentação. Verifique se o cabo da alimentação se encontra preso em alguma coisa. Evite as quedas do aparelho. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça.
- q Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- q Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho.
- q Com o aparelho em funcionamento as superfícies ficam com temperaturas elevadas pelo que não pode tocar nestas partes. Tenha cuidado que nada entre em contacto com a resistência do aparelho.
- q Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se posam incendiar.
- q Logo que não precise do aparelho e retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica.
- q O aparelho apenas deve ser utilizado na preparação de alimentos adequados ao mesmo.
- q Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto directo com alimentos.
- q Nunca use na limpeza produtos abrasivos que possam danificar as placas. Use uma espátula de madeira ou plástico. Nunca utilize utensílios de metal porque os mesmo podem danificar o revestimento antiaderente.
- q As preparações de alimentos com óleo ou gordura podem inflamar-se se estiverem sobre aquecidas. Seja muito prudente.
- q Nunca ponha o aparelho perto duma parede. Na utilização mantenha sempre uma boa ventilação à volta do aparelho.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

q O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.

(*) Serviço técnico habilitado: Serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, limpe com cuidado as frigideiras e a grelha com um pano húmido.
- Na primeira utilização, as partes quentes do aparelho podem libertar cheiros e ligeiros fumos. Por esta razão aconselha-se a que o aparelho funcione cerca de 10 minutos sem alimentos (mantenha o local arejado durante esta operação).
- Antes de começar a grelhar aqueça o aparelho durante cerca de dez minutos
- Para evitar manchar a toalha, aconselhamos a que coloque um pano fácil de limpar por baixo do aparelho.
- Para ligar o aparelho, uma vez lidas e respeitadas as instruções de segurança, ligue a ficha do cabo da alimentação a uma tomada eléctrica com fio de terra.

Conselho: Durante o preaquecimento do aparelho e quando as frigideiras estiverem limpas, as pode colocar no aparelho. Nunca ponha uma frigideira suja por baixo da resistência. Queimarão os resíduos da preparação e tornará difícil a limpeza.s

GRILL

- Ponha o grelhador-raclette ao meio da mesa.
- Corte a carne em pedaços para facilitar o grelhado e para que as pessoas se sirvam mais á vontade. Alem da carne pode fazer tostas, cozer ou assar frutas, ovos no prato apropriado para ir ao calor, batatas assadas, etc.
- Pode grelhar tostadas, crepes, ovos, cozinhar batatas, etc.
- Sirva os grelhados com molhos ou saladas.
- A superfície redonda do grelhador permite preparar crepes ou omeletes.

RACLETTE

- A raclette é um prato tipicamente suíço pelo quê aconselhamos o uso de queijo original - Raclette . Por pessoa preveja uma dose de queijo entre 150/250 gr. A espessura deve ser sensivelmente de 2 mm.
- Ponha as batatas com casca numa malga.
- Ponha o grelhador-raclette ao meio da mesa.
- Coloque as fatias de queijo nos recipientes da raclette. Derretem-se em 3/4 minutos.
- Assim que o queijo adquira a cor castanha/dourada pode servir em pratos quentes ou co1ocando-o sobre as batatas. Se gostar salpique com pimento negro acabado de moer.
- Junte ao prato presunto, cebo1inhas e pequenos pepinos. Sirva um vinho seco.

LIMPEZA

- A limpeza é sempre feita com o aparelho frio e desligado da corrente.
- A limpeza dos cantos e interiores é feita com papel absorvente ou com um esfregão não abrasivo.
- A limpeza do corpo do aparelho é feita com um esfregão ligeiramente húmido.
- Nunca mergulhe o aparelho em líquidos nem utilize produtos abrasivos.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

ALGUMAS RECEITAS

Menu de festas e recepção:
- Escalope de porco grelhado
- Courgettes de hortelã
- Tomates provençales
- Batatas "novas"
- Molho mostarda

Menu bufé:
- Frango marinado grelhado
- Fatias de queijo Raclette
- Camarão tipo gigante
- Kebabs
- Saladas
- Pão tipo francês (baguette)

Menu de festas de crianças e de adolescentes:
- Salsichas de Frankfurt
- Hamburgers
- Molho de tomate
- Cebola
- Padas de pão

Menu "brunch":
- Bacon
- Ovos estrellados ou mexidos
- Cogumelos
- Salsichas
- Tomates
- Tostas

Acompagnamento barbecue:
- Tomates
- Cogumelos
- Courgettes
- Pimentão
- Milho
- Pontas de espargo

Ideias de receitas:

Tomates provençales:
Fazer uma massa de alho esmagado, de sal, de salsa et azeite. Derama esta a preparação nos tomates e meter nas panelas de raclette durante 10 minutos.

Courgettes de hortelã:
Unte as courgettes (cortadas) com óleo vegetal, guarnecer com hortelã e meter nas panelas de raclette durante 15 minutos.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos eléctricos e electrónicos, deve-se efectuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão

que o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

(I) ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
Importante: Le persone (inclusi i bambini) che non sono capaci di utilizzare l'apparecchio, sia per incapacità fisiche, sensoriali o mentali, sia per mancanza di esperienza o di conoscenze, non devono per niente utilizzare l'apparecchio tranne se sono sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza o se hanno previamente ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio.
Sorvegliare i bambini perché non utilizzino l'apparecchio come un giocatolo.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda esattamente a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*).
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e secondo le indicazioni riportate nel presente libretto d'istruzioni.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciare l'apparecchio raffreddare completamente prima di pulirlo o riporlo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e riporlo sempre in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante; l'utilizzo di accessori diversi potrebbe essere pericoloso per l'utente ed inoltre potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non possa impigliarsi per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non storcerlo.
- Mettere l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio.
- Le temperature delle parti accessibili possono essere molto alte durante l'uso. Non toccare queste parti e utilizzare le maniglie quando l'apparecchio è in funzione. Stare attento che l'elemento riscaldante non entri in contatto con alcun oggetto.
- Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie...poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in funzione.
- Utilizzare l'apparecchio per la sola cottura di alimenti per il consumo.
- E' assolutamente necessario tenere sempre pulito l'apparecchio poiché direttamente in contatto con i prodotti alimentari.
- Non graffiare il rivestimento speciale del piano di cottura perché perderebbe il suo carattere antiaderente. Usare una spatola di legno classica o di plastica concepita per resistere al calore.
- I preparati composti con olio o grassi possono prendere fuoco se troppo surriscaldati. Bisogna quindi essere molto prudente.
- Non mettere mai l'apparecchio vicino ad un muro. Durante l'utilizzo dell'apparecchio verificare che ci sia sempre una buona circolazione d'aria nella stanza.

#

q L'apparecchio non deve mai essere accesso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.

(*) Servizio assistenza qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima accensione:

- Prima del primo utilizzo, pulire le padelline e la piastra con un panno umido.
- Accendere l'apparecchio inserendo la spina nella presa di corrente e far funzionare la raclette "a vuoto" (cioè senza porre alcun cibo) per circa 10 minuti. Per eliminare odori e fumo (la presenza dei quali, durante quest'operazione, è assolutamente normale) causati da residui di lubrificanti utilizzati durante la fabbricazione, aerare il locale durante l'operazione.
- Preriscaldare sempre l'apparecchio per circa dieci minuti prima dell'utilizzo.
- Per evitare macchie di grasso sul piano di appoggio, posizionare un panno sotto l'apparecchio.
- Per accendere l'apparecchio, dopo aver letto le istruzioni, inserire la spina in una presa di corrente dotata di messa a terra.

Consiglio: quando l'apparecchio è in funzione e le padelline sono pulite, è possibile posizionarle nell'apparecchio perché si riscaldino. Non lasciare le padelline sull'apparecchio se non sono state pulite, poiché eventuali residui di cibo potrebbero bruciarsi.

COTTURA ALLA GRIGLIA

- Posizionare la raclette in mezzo al tavolo.
- Tagliare la carne a piccoli pezzi (in modo da diminiure il tempo di cottura), servirli su un piatto o un vassoio: così si può prendere la quantità di carne che si desidera e cuocerla nel modo preferito.
- Oltre alle carni si possono cuocere uova, patate, crêpes, ecc.
- Si suggerisce di accompagnare le grigliate con salse, insaltate o crostini

RACLETTE

- La raclette è un piatto tipico svizzero. Per realizzare questo piatto si deve usare il formaggio raclette originale.
- Bisogna calcolare 150-250 grammi di formaggio a persona e tagliarlo a fette di circa 2 mm di spessore.
- Preparare delle patate lesse e riporle in una ciotola, dopodiché disporre il formaggio nelle padelline e posizionarle sotto la griglia. Il formaggio si fonderà in 3/4 minuti.
- Non appena il formaggio prende un colore dorato, è pronto per essere versato sulle patate o su altri alimenti. Insaporire con pepe nero ed accompagnare con vino secco.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire l'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno umido o della carta assorbente ed asciugarlo accuratamente facendo attenzione che polvere, olio o altri grassi e liquidi non si infiltrino nelle fessure di aerazione per il raffreddamento dell'apparecchio.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi né porlo in lavastoviglie.
- Lavare le palette e la piastra con acqua e detergente per stoviglie; asciugare accuramente prima di riporli sull'apparecchio.
- Non utilizzare prodotti abrasivi (pagliette, polveri, ecc.) per non graffiare le superifici.
- Per la riparazione dell'apparecchio rivolgersi al Vostro rivenditore.

QUALCHE IDEA DI RICETTE

Menu di festa e serata:
Cotoletta grigliata
Zucchini alla menta
Pomodori alla provenzale
Patate
Mostarda

Menu buffet:
Pollo marinato alla griglia
Fette di formaggio raclette
Gamberi
Kebabs
Insalata
Pane

Menu di festa e serata (giovani):
Würstel
Hamburger
Sugo di pomodoro
Cipollini
Panini

Menu "brunch":
Bacon
Uova al tegame (piastra) o strapazzate (padelline)
Funghi
Salsicce
Pomodori
Toast

Contorni barbecue:
Pomodori
Funghi
Zucchini
Peperoni
Granoturco
Asparagi

Idee di ricette:

Pomodori alla provenzale:
preparare una salsa a base d'aglio pestato, sale, prezzemolo tritato e olio di oliva. Versarla sui pomodori tagliati a metà. Mettere nelle padelline e cuocere per 10 minuti.
Zucchini alla menta:
Spennellare le fette di zucchini con olio di olive, guarnire di menta tritata e cuocere nelle padelline per 15 minuti.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici ed elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante ed all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.

Per questa ragione troverete apposto sull'etichetta segnaletica il simbolo che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.
Potrete smaltire il vecchio apparecchio consegnandolo direttamente al rivenditore dove andrete ad acquistarne uno nuovo, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

#

TEAM RAC 4

&	
Deutsch	*2*
English	*6*
Français	*10*
Nederlands	*14*
Español	*18*
Português	*22*
Italiano	*26*

é